

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД ЛАНГЕПАС
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
ЛАНГЕПАССКОЕ ГОРОДСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 3 «ЗВЕЗДОЧКА»
(ЛГ МАДОУ «ДС № 3 «Звездочка»)**

СОГЛАСОВАНО
общим собранием трудового коллектива ЛГ
МАДОУ «ДС №3 «Звездочка»
протокол от 24.07.2020



Положение о пищеблоке ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка»

3. Общие положения

- 1.1. Пищеблок ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка» не является обособленным подразделением, в том числе филиалом или представительством, не является самостоятельным юридическим лицом. Пищеблок ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка» действует на основании устава детского сада и настоящего положения.
- 1.2. Положение о пищеблоке ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка» разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 г. Москва от «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
- 1.3. Пищеблок обеспечивает питание воспитанников ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка» в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», обеспечивает выполнение и соблюдение технологии приготовления пищи, в соответствии с 10-дневным меню.
- 1.4. Руководителем пищеблока является шеф-повар, который подчиняется непосредственно заведующему ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка».
- 1.5. Шеф-повар несет ответственность за организацию питания в ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка».
- 1.6. В штатный состав пищеблока входят шеф-повар, три повара, три кухонных рабочих, кладовщик, грузчик.
- 1.7. Работники пищеблока имеют соответствующую квалификацию, проходят предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, психиатрическое освидетельствование в установленном порядке, имеют личную медицинскую книжку установленного образца.
- 1.8. Шеф-повар назначается и освобождается от занимаемой должности заведующим ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка».
- 1.9. Работники пищеблока назначаются на должность и освобождаются от должности заведующим ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка».
- 1.10. На время отсутствия шеф-повара (отпуск, болезнь и т.д.) права и обязанности возлагаются на одного из поваров приказом заведующего ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка».

Ламехова Юлия Павловна
Подписано цифровой подписью:
Ламехова Юлия Павловна
Дата: 2021.01.11 15:07:42 +05'00'

2. Размещение и оснащение пищеблока ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка»

- 2.1. Пищеблок расположен в здании Учреждения, имеет изолированный вход и эвакуационный выход. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется со стороны двора.
- 2.2. Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование обеспечивают соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условий труда работающих.
- 2.3. На территории пищеблока не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью по организации питания воспитанников.
- 2.4. На территории Учреждения предусмотрена площадка для временной парковки транспорта.
- 2.5. Территория, прилегающая к пищеблоку, благоустроена и содержится в чистоте.
- 2.6. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
- 2.7. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей.
- 2.8. Устройство системы канализации соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации.
- 2.9. Отведение производственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений.
- 2.10. Условия труда работников отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.
- 2.11. Санитарно-бытовое обеспечение работающих, осуществлено в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.
- 2.12. Производственное помещение оборудовано приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ строго соблюдаются технологические процессы приготовления блюд, все работы проводятся при включенной приточновытяжной вентиляции.
- 2.13. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.
- 2.14. Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оборудования.

3. Режим и условия питания воспитанников

- 3.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- 3.2. Режим питания устанавливается приказом заведующего детским садом в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.
- 3.3. Горячее питание предоставляется в дни работы детского сада: пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.
- 3.4. Для создания условий организации питания в детском саду в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

- 3.5. Закупка продуктов питания осуществляется в соответствии с Положением о закупках ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка».
- 3.6. Организации питания в ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка» регламентируется следующими документами:
- приказ об организации питания воспитанников;
 - примерное десятидневное меню;
 - технологические карты кулинарных блюд;
 - ведомости контроля за рационом питания;
 - журнал бракеража пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
 - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
 - журнал здоровья;
 - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
 - журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
 - договоры на поставку продуктов питания;

4. Порядок предоставления питания воспитанникам. Питьевой режим

- 4.1. Всем воспитанникам предоставляется пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед и полдник и ужин. Прием пищи воспитанниками происходит в групповых помещениях.
- 4.2. Выдача пищи организуется по группам в соответствии с графиком, утверждаемым заведующим детским садом. Выдача пищи осуществляется в соответствии с количеством присутствующих воспитанников.
- 4.3. График выдачи пищи устанавливает заведующий детским садом самостоятельно с учетом возрастных особенностей воспитанников, особенностей режима дня.
- 4.4. Примерное десятидневное меню разрабатывает шеф-повар ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка». Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с заведующим детским садом. При наличии медицинских показаний при предоставлении подтверждающих документов от врача о непереносимости продуктов питания, для детей осуществляется замена блюд. Ежедневно меню вывешивается в групповой ячейке. В меню указываются наименования приема пищи, наименования блюд, сведения об объеме блюда.
- 4.5. В детском саду предусматривается обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды для питья детьми дошкольного возраста. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

5. Финансовое обеспечение

Источники и порядок определения стоимости организации питания.

- 5.1. Финансирование питания воспитанников осуществляется за счет средств родителей (законных представителей), взимаемых за присмотр и уход за детьми (далее – родительская плата).
- 5.2. Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в детском саду, устанавливается постановлением администрации города Лангепаса.

6. Обязанности участников процесса организации питания

- 6.1. Заведующий детским садом:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом детского сада и настоящим Положением;
- ежегодно издает приказ об организации питания в ЛГ МАДОУ «ДС №3 «Звездочка»;
- назначает из числа работников детского сада ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на совещаниях с работниками, на родительских собраниях;
- обеспечивает наличие на официальном сайте детского сада в сети интернет информации о десятидневном меню детского сада.

6.2. Шеф-повар детского сада:

- контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания, помощников воспитателей.
- предоставляет в бухгалтерию первичные учетные документы по организации питания;
- обеспечивает охват воспитанников питанием;
- координирует работу в детском саду по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

6.3. Начальник хозяйственного отдела:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- обеспечивает наличие достаточного количества посуды, мебели, оборудования;
- обеспечивает наличие специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря

6.4. Повар и работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания

7. Контроль за организацией питания

- 7.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники детского сада на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.
- 7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии утверждается приказом заведующего детским садом.
- 7.3. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

8. Ответственность

- 8.1. Все работники детского сада, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.
- 8.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, к гражданско-правовой, административной, уголовной.